



Helo Eleutério
Mariana de Castro Pareja Galves

Turismo, Hospitalidade e Lazer

TÉCNICAS DE CONFEITARIA

 **Saraiva**



Resumo de Técnicas de Confeitaria

O setor de Hospitalidade e Lazer passa por grande profissionalização, e os grandes eventos que ocorrem em todo o mundo ampliam e muito a necessidade de profissionais qualificados. Rico em ilustrações, este livro apresenta os fundamentos que o profissional precisa entender para agir com eficácia no segmento.

Traz informações essenciais, como a origem da confeitaria, equipamentos e utensílios, técnicas de confeitaria, unidades de medida, preparo de massas básicas, coberturas e recheios, bolos, biscoitos, sobremesas finas e algumas receitas básicas.

O conteúdo pode ser aplicado para os cursos técnicos em Alimentos, Confeitaria, Cozinha, Eventos, Panificação, Serviços de Restaurante e Bar, entre outros.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)